

Gemüse-Halloumi-Spiess

Zutaten für 4 Personen

600 g	Halloumikäse
2 Stück/e	Zucchini gelb
2 Stück/e	Paprika rot
2 Stange/n	Lauch
1 Zweig/e	Thymian
1 Zweig/e	Rosmarin
etwas	Salz aus der Mühle
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Olivenöl



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 12 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Weber Doppelspieße

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Den Halloumikäse in 12 gleichgroße Würfel (à 50 g) schneiden. Zucchini und Lauch in gleichgroße Stücke wie den Käse schneiden. Die Paprika teilen, entkernen und achteln. Gemüse- und Käsestücke abwechselnd so auf die Weber Doppelspieße stecken, dass ein schönes Farbspiel entsteht. 2. Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken. 3. Grill für direkte Hitze (180°C) vorheizen. 4. Die Spieße mit dem Olivenöl einpinseln und etwas salzen und pfeffern. Direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten 4-6 Minuten grillen. Vom Grill herunter nehmen und vor dem Servieren mit den Kräutern bestreuen.